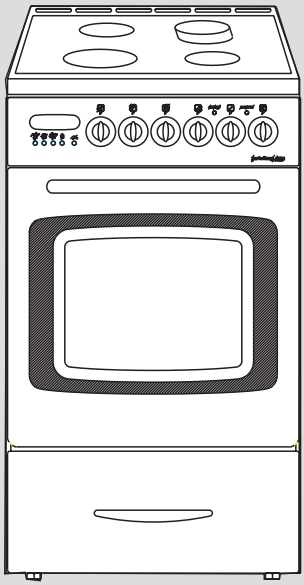
privileg

Elektro-Standherd 7756



Gebrauchs- und
Montageanleitung

QUELLE.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Standherd.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**

Wichtige Hinweise **6**

Gerätebeschreibung **6**
Elektro-Standherd 6
Bedienungsblende 7
Geschirrwagen 7

Vor dem ersten Gebrauch **8**

Zeitschaltuhr **9**
Einstellung der Uhrzeit 10
Timer (Kurzzeitmesser) 10
Abschaltautomatik 11
Ein- / Abschaltautomatik 12

Energiespartips **14**
Tips zum Geschirrkauf 14
Tips zur Anwendung 15
Tips zur Benutzung des Backofens 15

Kochzonen **16**
Wichtige Hinweise 16
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld 16
Bedienung der Kochzonen 17
Bedienung Bräterzone 18

Backofen **19**
Bedienung 19
Betriebsarten 19
Einschubebenen 22
Fettfilter 22

Backen **23**
Hinweise 23
Backen mit Ober-/Unterhitze 23
Backen mit Heißluft 23
Tips zum Backen 24

Backtabelle **25**

Braten **26**
Tips zum Geschirr 26
Hinweise zum Braten 26

Brattabelle **27**

Inhaltsverzeichnis

Grillen und Überbacken 28
Tips zum Grillen 28

Grilltabelle 29

Einkochen 30

Einkochtabelle 30

Auftauen 31

Reinigung und Pflege 32
Frontgehäuse 32
Glaskeramik-Kochfeld 32
Backofen 34
Backofentür 34
Fettfilter 35
Zubehör 35

Was tun bei Problemen? 36

Austausch von Geräteteilen 38
Backofenlampe 38
Sonstiges Zubehör 38

Hinweise zur Entsorgung 39
Verpackungs-Entsorgung 39

Montageanleitung 39
Sicherheitshinweise für den Installateur 39
Altgeräte-Entsorgung 39
Herdaufstellung 40
Elektroanschluß 40

Technische Daten 42

Kundendienst 43
Reparatur 43
Kundenbetreuung 43

Garantie-Information 44

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluß des Herdes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Anschluß nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Beim Kochen oder Braten können sich überhitzte Fette und Öle auf den Kochstellen schnell entzünden. Es besteht Verbrühungs- und Brandgefahr. Zur Vermeidung der Gefahren, darf das Fritieren nur unter ständiger Aufsicht geschehen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Herdnähe können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne, Rost usw.) verwenden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

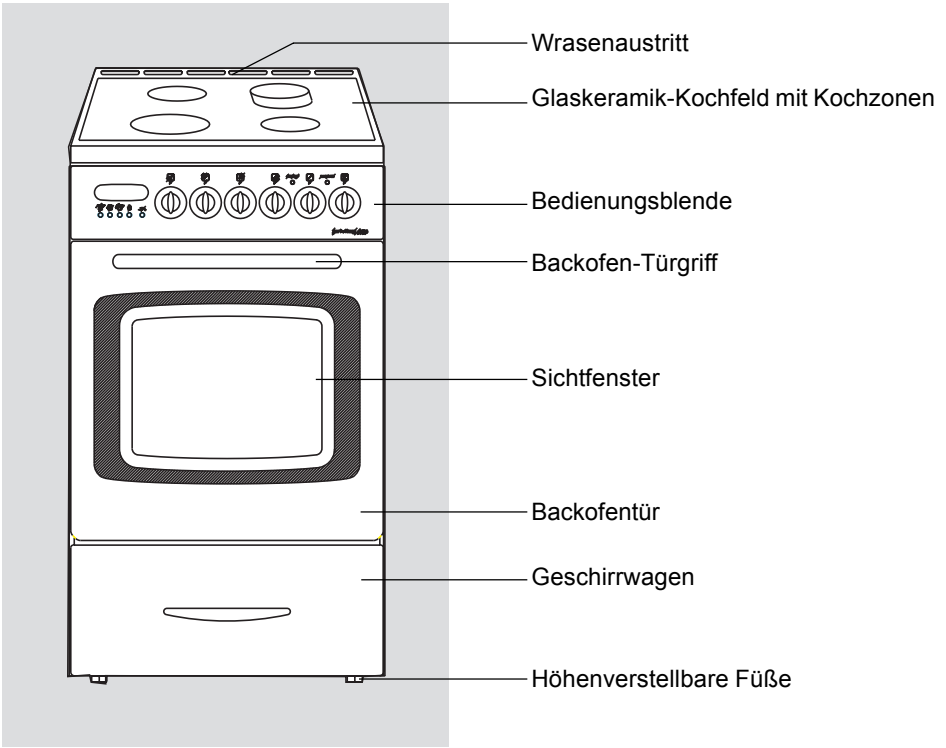
Der Elektroherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!
Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Herdes sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Wichtige Hinweise

- Backofenscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür durch schwere Gegenstände überlastet wird. Deshalb nicht auf die geöffnete Backofentür setzen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen.
- **Bei Glaskeramik-Kochfeldern:** Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- **Glaskeramik-Kochfelder** können beschädigt oder verkratzt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.

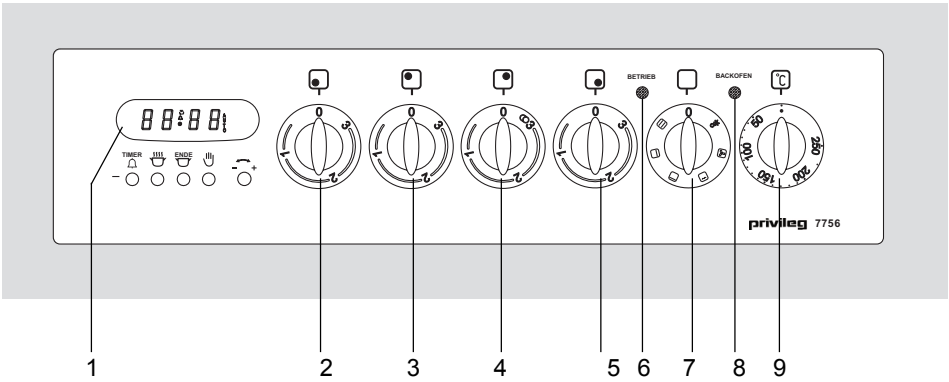
Gerätebeschreibung

Elektro-Standherd

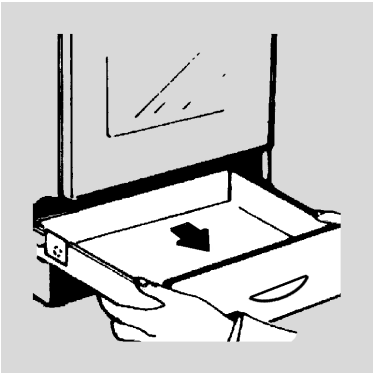


Gerätebeschreibung

Bedienungsblende



1 Zeitschaltuhr
2 Schalter für Kochzone, vorne links.
3 Schalter für Kochzone, hinten links.
4 Schalter für Kochzone, hinten rechts.
5 Schalter für Kochzone, vorne rechts.
6 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist.
7 Funktions-Wahlschalter für Backofen
8 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.
9 Temperaturregler für Backofen.



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

Wichtig: Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld mit einem feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

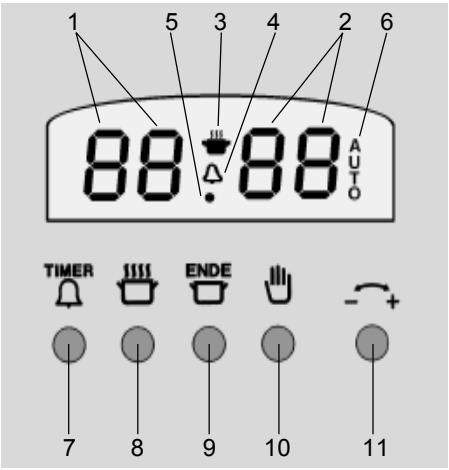
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ auf den nächsten Seiten beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik

Nach Erstanschluß des Herdes bzw. Stromausfall...

...blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd im Display der Zeitschaltuhr. Alle evtl. eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

1 Diese beiden Stellen zeigen die Stunden an.

2 Diese beiden Stellen zeigen die Minuten an.

3 Wenn das Topfsymbol aufleuchtet, ist der Backofen durch die Zeitschaltuhr- Automatik eingeschaltet.

4 Wenn das Timersymbol aufleuchtet, ist der Kurzzeitwecker in Betrieb.

5 Die Allgemeine Betriebsanzeige ● leuchtet, wenn die Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen ist.

6 „AUTO" leuchtet kontinuierlich, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist.
„AUTO" blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.

7 Taste zur Eingabe einer Kurzzeit (**Timer-Taste**).

8 Taste zur Eingabe einer Zeitdauer, wie z.B. 45 Minuten (**Dauer-Taste**).

9 Taste zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes, wie z.B. 12.15 Uhr (**Ende-Taste**).

10 Taste zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb (**Hand-Taste**).

11 **Drehknopf** zum Einstellen sämtlicher Zeiten. Der Drehknopf kann vor- bzw. zurückgedreht werden.

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd oder eine Uhrzeit wird angezeigt, die korrigiert werden soll.
„AUTO" leuchtet nicht dauernd.

Vorgehensweise

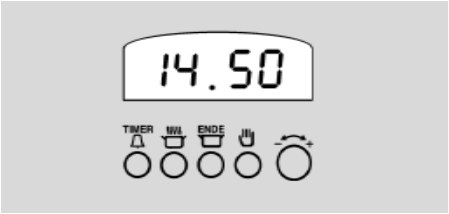
1) **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vor- bzw. Zurückdrehen die gegenwärtige Uhrzeit einstellen.

   Vordrehen: 12.00—>12.01—>12.02 ...

   Zurückdrehen: 12.00—>11.59 ...

2) Nach dem Loslassen der Tasten wird die Einstellung automatisch übernommen.

Beispiel: gegenwärtig ist 14.50 Uhr:



Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Timer (Kurzzeitmesser)

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.
Die Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Vorgehensweise

1) **Timer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vordrehen die gewünschte Kurzzeit einstellen:

   0.00—>0.01—>0.02—>0.03 ...

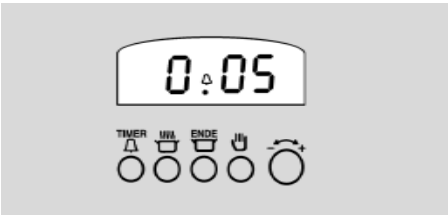
   Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

2) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen.

   Das Timersymbol leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt.

3) Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton und das Timersymbol blinkt.
   Zum Abschalten **Timer-Taste** einmal drücken.

Beispiel: Kurzzeit mit 5 Min. ist eingegeben:



Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:
Timer-Taste einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** korrigieren.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.

- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

Im Display wird die gegenwärtige Uhrzeit angezeigt (Bsp. 9.51 Uhr).
Das Timersymbol kann leuchten.
Das Topfsymbol und „AUTO" leuchtet nicht.

1) Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.

2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt einstellen:
0.00—>9.52—>9.53—>9.54 ...

Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

3) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. „AUTO" leuchtet und signalisiert den Ablauf eines Automatikbetriebes an. Das Topfsymbol leuchtet und zeigt an, daß der Backofen durch die Automatik freigeschaltet ist.

4) Zum Abschaltzeitpunkt ertönt für 2 Minuten ein Signalton und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

5) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

6) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb") die **Hand-Taste** einmal drükken.

Der Abschaltzeitpunkt kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:
Ende-Taste einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** korrigieren.

Abschaltautomatik löschen

Es ist ein Abschaltzeitpunkt eingegeben.
Das Topfsymbol und „AUTO" leuchten.

1) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.

2) Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

3) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO". **Hand-Taste** dann einmal drücken.

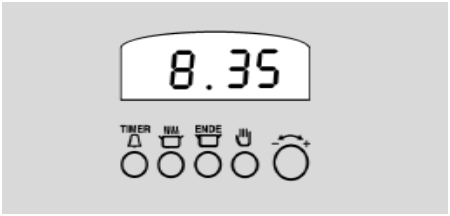
Zeitschaltuhr

Ein- / Abschaltautomatik

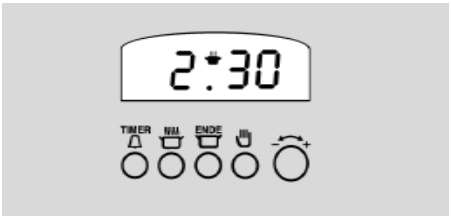
Praktisches Beispiel:

Ein Braten soll 2 Std. 30 Min. im Backofen sein und mittags um 12.45 Uhr fertig sein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

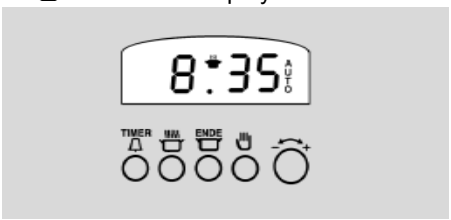
Im Display wird die Uhrzeit angezeigt:



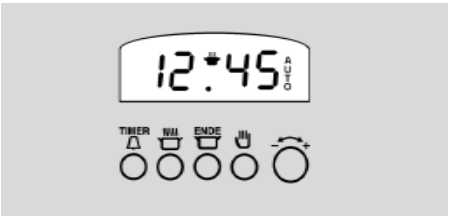
1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** die gewünschte Betriebsdauer von 2 Std. 30 Min einstellen:
0.00—>0.01—>0.02 .... 2.29—>2.30



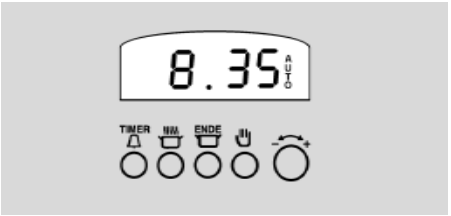
Nach dem Loslassen der **Dauer-Taste** ist dann im Display zu sehen:



2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** den gewünschten Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr einstellen:
11.05—>11.06—>11.07 ... —>12.45

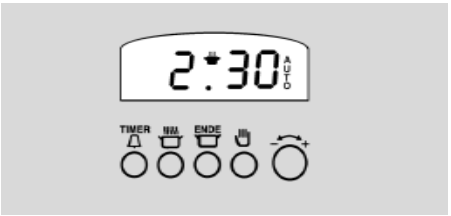


Nach dem Loslassen der **Ende-Taste** ist die notwendige Programmierung eingegeben und im Display ist dann zu sehen:

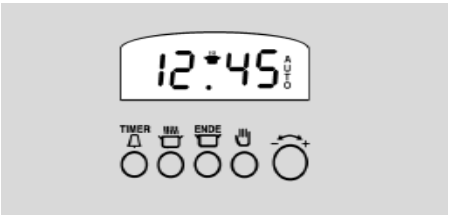


3) Die Kontrolle bzw. Korrektur der Zeiten kann jederzeit erfolgen:

Dauer-Taste drücken:



Ende-Taste drücken:



4) Braten in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.

5) Die Programmierung schaltet den Backofen um 10.15 ein und um 12.45 Uhr aus.

6) Es ertönt zum Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.

7) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

8) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb") die **Hand-Taste** einmal drükken.

Ein- / Abschaltautomatik löschen

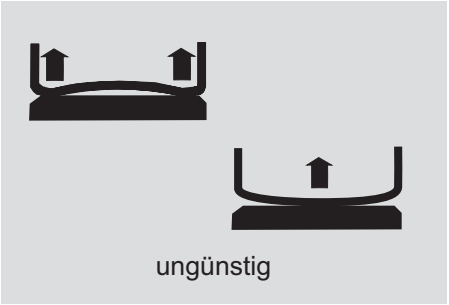
„AUTO" leuchtet.

1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.

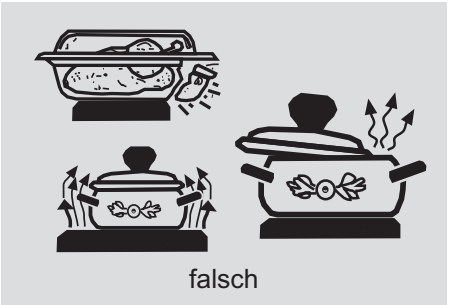
2) Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.

3) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO". **Hand-Taste** dann einmal drücken.

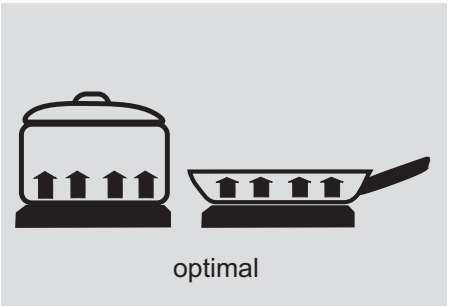
Energiespartips



Topf- oder Pfannenboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Überstehendes feuerfestes Glas kann abplatzen. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser Topf und Pfanne, desto geringer der Stromverbrauch!

Tips zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Tips zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochzone gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochzone steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochzone einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Tips zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

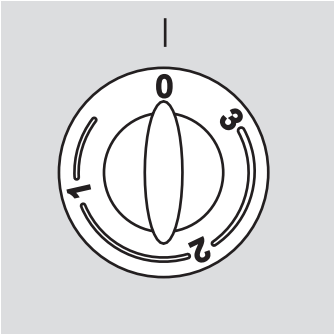
Kochzonen

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

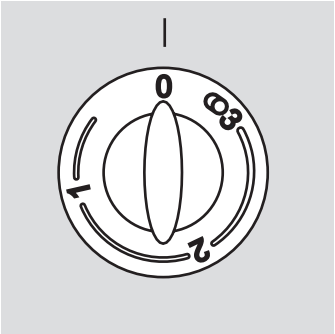


Kochzonenschalter

Bedienung der Kochzonen

Die Kochzonen werden mit den zugehörigen Schaltern auf der Bedienungsblende bedient.
Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.
Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochzonen leuchtet die Betriebskontrollampe.
Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos eingestellt werden.
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzonen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
0 - 1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
1	Fortkochen
1 - 2	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
2 - 3	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Kochzonenschalter mit Zuschaltung

Bedienung Bräterzone

Bei der Bräterzone kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepaßt werden.
Die Kochzone wird mit dem zugehörigen Kochzonenknebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◯◯; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

Überhitzungsschutz

Alle Kochzonen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

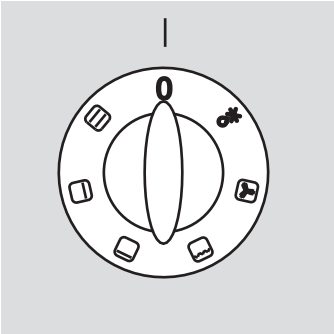
Top Speed-Heizkörper

Kochzonen mit Top Speed-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

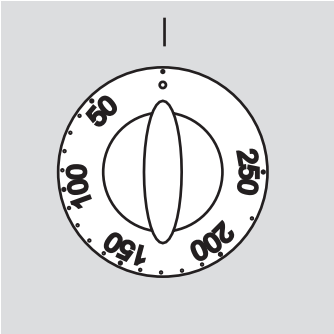
Restwärmeanzeigen

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeigen ausgestattet. Diese leuchten auf, wenn eine Kochstelle heiß ist. Ist die Kochstelle abgekühlt, erlischt die Lampe.

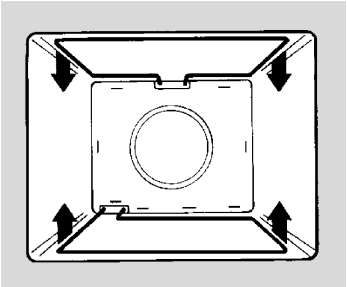
Backofen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler



Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Zum Betrieb des Backofens muß das Bodenblech im Backraum vollständig eingeschoben sein.
- Bei Backofenbetrieb entweicht der Wrasen durch den Wrasenaustritt hinten am Kochfeld. **Vorsicht, heiß!**

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

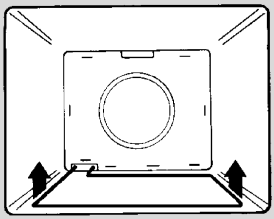
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



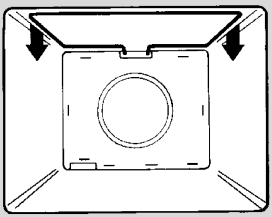
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Einstellung Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



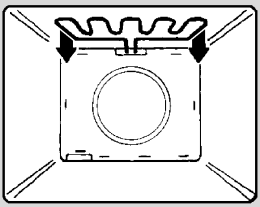
Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Einstellung Oberhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Grill

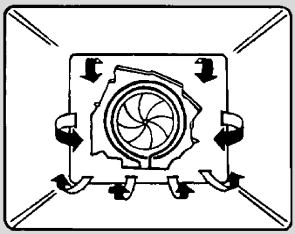
Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Grill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Schalterknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Seite 28).



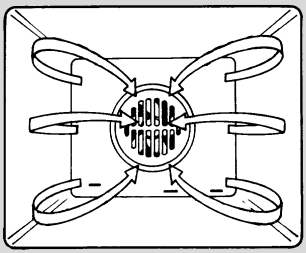
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler auf **50° - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



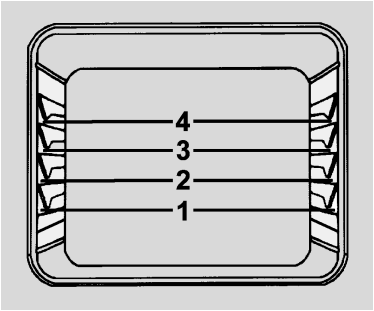
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf

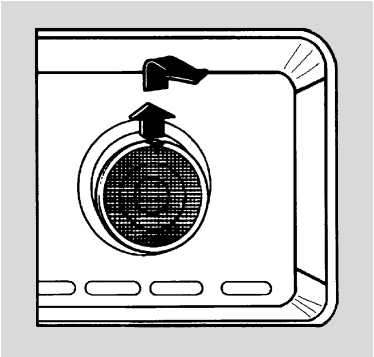


Einschubebenen

Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Deshalb den Fettfilter beim Braten und Grillen immer einsetzen und beim Backen immer herausnehmen!

Bitte beachten:

Ein eingesetzter Fettfilter kann beim Backen zu schlechten Backergebnissen führen.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart.**
- Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
- Bei *** Backofen vorheizen**.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**1**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**2**	**170-180**	2(1-3)	160-170	10-15
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	1	200-220	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	180-200	**2**	**170-180**	35-55
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	1	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	220-240	**2(1-3)**	**190-210**	30-45
Brot*	**2**	**200-220**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**210-220**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	10-15
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	2	200-220	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-200	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

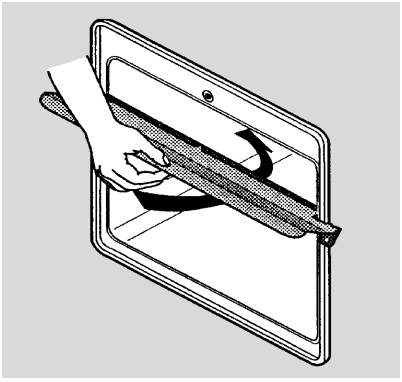
Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**230-240**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.



Grillabstrahlblech anbringen

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Lachsscheiben, Steaks, Schnitzel) oder auch zum Toasten und Überbacken.

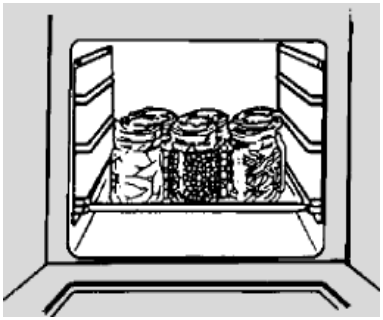
Tips zum Grillen

- **Gegrillt wird bei halb (Raststellung) bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Bedienungsknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abb.).**
- Zum Grillen und Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. vorheizen.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz sich erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Einschub von unten	Grillzeit Minuten	
			1. Seite	2. Seite
Fleisch und Wurstwaren				
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	8-10	5-7
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	10-12	8-10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	12-13	9-12
2 Schweinenackensteaks	350	4	10-12	8-10
2 Koteletts	400	4	10-12	8-10
2 Kalbsschnitzel	700	4	10-12	6-8
4 Lammkoteletts	750	4	8-10	6-8
4 Grillwürste	400	4	8-10	6-8
2 Leberkäsescheiben	400	4	6-8	4-6
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	20-30	15-25
Fisch				
Lachsscheiben	400	3	5-6	5-6
Fisch in Alufolie	500	3	8-12	-
Toasts				
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-3	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3	-
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“ ein

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tip: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so daß keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flekken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

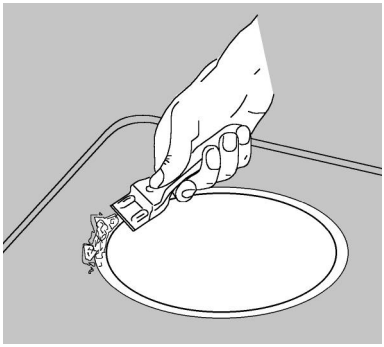
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik- Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

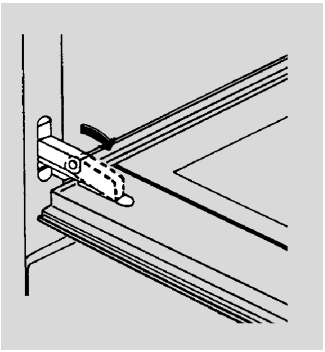


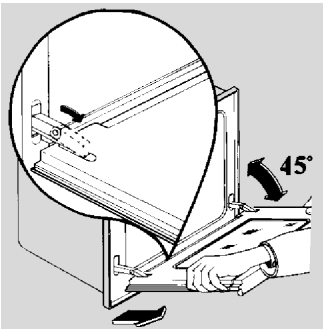
Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostatfühler und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.





Backofentür

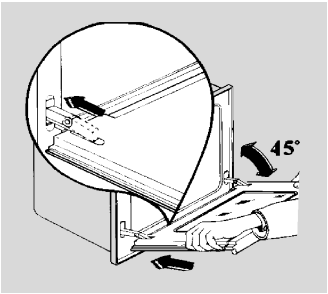
Zum gründlichen Reinigen des Backofens kann die Tür abgenommen werden.

Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost, usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display der Zeitschaltuhr blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd?

Es war Stromausfall oder der Herd wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Stellen Sie die gegenwärtigen Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „AUTO" und das Topfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.
Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).
Durch Drücken der **Hand-Taste** wird der Backofen für Handbetrieb freigeschaltet, „AUTO" erlischt.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht ....

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

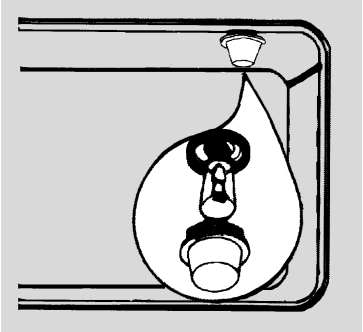
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

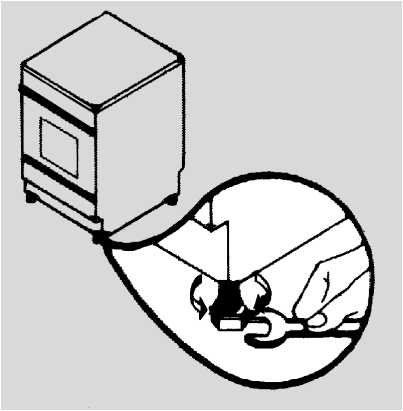
Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben.
Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.
Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicher-ungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.



Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen

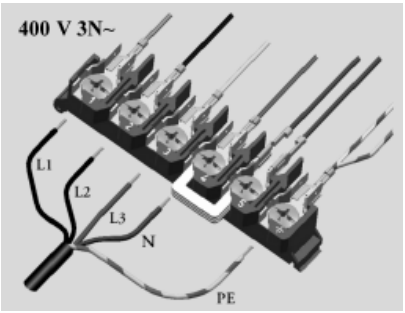
Elektrischer Anschluß nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

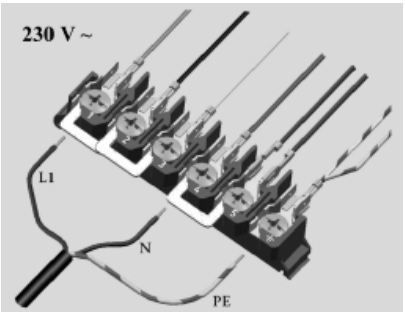
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

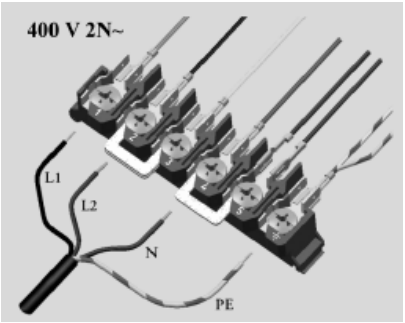
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Meßgerät zu prüfen!

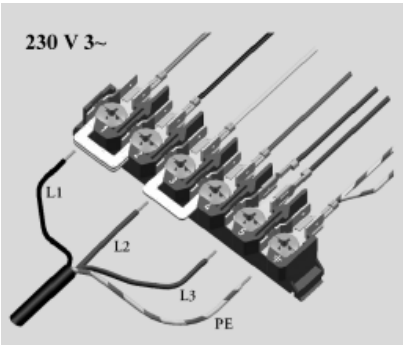
Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlußleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.









Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß **einer** der abgebildeten Anschlußarten vornehmen. Werkseitig wird das Gerät für die gängigste Anschlußart (400V 3N~) ausgeliefert.
  Bei abweichenden Netzspannungen müssen die Brücken entsprechend neu gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Kabelfarben
L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Kabelfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Kabelfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluß achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Kabelfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd	**Produkt-Nr.**	596.241 braun/ 991.089 weiß
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	45
Backofen		
Temperaturregler/Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen (geprägt)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	kW	1,0/ 1,2
Grillheizkörper/ Ringheizkörper	kW	1,8/ 2,0
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	2,2
Unterhitze	kW	1,2
Oberhitze	kW	1,0
Grill	kW	1,8
Heißluft	kW	2,0
Auftaustufe	W	30
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,8 TP
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
hinten rechts (Bräterzone)	Ø mm / kW	145 auf 245 / 1,0 / 2,0
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2 TP
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Grillabstrahlblech	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlußwert	kW	8,4
Backofen, gesamt	kW	2,2
Kochzonen, gesamt	kW	6,2

TP = Top Speed Heizkörper

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Herd haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer.
Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen" einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Typschild

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Fert. Nr. _____

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Grafiche MDM - Forlì

QUELLE.

Elektro-Standherd 7756

Produkt-Nr. 596.241 braun
991.089 weiß

35674-0301 **01/00**